

Menus du lundi 17 au 23 Décembre 2018

Nom : _____

	Menu 1	Menu 2
Lundi 17 Décembre Menu 1 ☐ Menu 2 ☐	Crème Carmen Salade de lentilles Colombo de volaille Riz aux petits légumes 3 fromages Flan vanille/Caramel, Orange	Crème Carmen Salade de concombres Filet de poisson blanc sauce armoricaine Carotte vichy 3 fromages Orange, Flan vanille/Caramel
Mardi 18 Décembre Menu 1 ☐ Menu 2 ☐	Potage Vermicelles Feuillète aux légumes Chou Farci, Pommes rissolées 3 fromages Banane, Petits suisses sucrés	Potage Vermicelles Betteraves à l'échalote Jambon grill P. Four/Fromage à fondre, Salade 3 fromages Petits suisses sucrés, Banane
Mercredi 19 Décembre Menu 1 ☐ Menu 2 ☐	Soupe de 4 légumes Charcuterie Echine de Porc Au Thym Poêlée de légumes, Au Pesto 3 fromages Beignet chocolat noisette, Purée de pêche	Soupe de 4 légumes Taboulé oriental Brouillade d'œufs « maison », A l'espagnole Tomate, ail, pomme de terre 3 fromages Purée de pêche, Beignet chocolat noisette
Jeudi 20 Décembre Menu 1 ☐ Menu 2 ☐	Crème de laitue Carottes râpées Cassoulet, Garni 3 fromages Pomme, fromage blanc	Crème de laitue Tomates mozzarella Paupiettes de veau, Purée Champignons de Paris 3 fromages Pomme, fromage blanc
Vendredi 21 Décembre Menu 1 ☐ Menu 2 ☐	Soupe de butternut Œuf dur mimosa Colin sauce citronnée Blé pilaf, Poêlée de haricots verts 3 fromages Clémentine, Mousse Café	Soupe de butternut Salade Marine Trio de petits légumes farcis, Semoule 3 fromages Mousse Café, Clémentine
Samedi 22 Décembre Menu 1 ☐ Menu 2 ☐	Potage Julienne Darblay Salade du chef (lardons, croûtons) Roti de bœuf sauce madère Dauphinois de pomme de terre, Tomate provençale 3 fromages 4/4 crème anglaise, Fruit de saison	Potage Julienne Darblay Chou Fleur ravigote Cake jambon-fromage Maison, Salade mêlée 3 fromages Fruit de saison, 4/4 crème anglaise
Dimanche 23 Décembre Menu 1 ☐ Menu 2 ☐	Veloute forestier Pointes d'asperges Saute de veau chasseur et sa garniture (carottes, petits oignons, pommes de terre) 3 fromages Millefeuille, Crème dessert pistache	Veloute forestier Rosette Bouchée à la reine, Riz étuvé 3 fromages Crème dessert pistache, Millefeuille

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Merci de bien vouloir choisir le (ou les) jour(s) de consommation(s) souhaité(s) et de nous les faire parvenir par mail (cdesages.accueil@cdesages.com) par téléphone (03.27.23.78.00) ou par courrier (Comité des AGES du Pays Trithois - BP 70355- 59304 VALENCIENNES Cedex).